14.031 Palacinky s džemom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	13,00	13,00	15,00	15,00	18,00	18,00	21,00	21,00
múka hladká	5,50	5,50	7,50	7,50	9,00	9,00	11,00	11,00
vajcia	18	0,90	22	1,10	26	1,30	30	1,50
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
olej	1,30	1,30	1,50	1,50	1,70	1,70	2,00	2,00
cukor práškový	0,40	0,40	0,60	0,60	0,60	0,60	0,70	0,70
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
džem	3,00	3,00	4,50	4,50	5,50	5,50	7,00	7,00
hmotnosť porcie v g	180		240		300		360	

Receptúra

Výrobný postup

Z mlieka, múky, vajec, cukru a soli vymiešame hladké cesto. Pečieme palacinky z oboch strán na rozpálenom oleji. Pred výdajom palacinky plníme džemom, zrolujeme alebo poskladáme na šatôčky. Podávame posypané práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2016	484	11,01	16,5	0,0	70,6	2,3	152,9	1,6	0,061	0,1	0,2	2,2	1,0
B	2653	637	14,23	19,4	0,0	98,1	3,2	184,2	2,1	0,078	0,2	0,3	2,8	1,3
C	3146	755	17,18	22,3	0,0	117,6	3,8	226,0	2,5	0,095	0,2	0,4	3,5	1,6
D	3822	917	20,72	26,3	0,0	144,7	4,7	269,4	3,0	0,114	0,3	0,4	4,3	1,9